

เตือนระวัง....สารกันบูดในเส้นกวยเตี๋ยว

นำเสนอเมื่อ : 27 ก.ค. 2552

กวยเตี๋ยวเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่มีลักษณะทำจากแป้งข้าวเจ้าที่ผ่านการล้างน้ำ หนึ่งด้วยไอน้ำ อบให้หมดแล้วนำไปตัดเป็นเส้นตามขนาดที่ต้องการ

โดยทั่วไปเห็นขายตามท้องตลาดมีทั้งเส้นหมี เส้นเล็ก เส้นใหญ่ บะหมี่ กวยจั๊บ และเซี่ยงไฮ้ หากทำเสร็จแล้วขายเลยเรียกว่าเส้นสด ซึ่งเก็บไว้ได้ไม่นานเพราะมีความชื้นสูง ทำให้อายุการเก็บรักษาสั้นประมาณ 4-5 วัน

เมื่อเก็บได้ไม่นาน การกระจายสินค้าก็ไปได้ไม่ไกล ผลกำไรที่ได้ก็ไม่มาก สิ่งเหล่านี้ทำให้ผู้ประกอบการหันมาพึ่งสารเคมีเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา หากรับประทานเส้นกวยเตี๋ยวเหล่านี้เข้าไป ผู้บริโภคอย่างเราอาจกลายเป็นถุงใส่สารเคมีเคลื่อนที่ได้

สารกันบูด หากใส่เกินมาตรฐานอาจเป็นอันตรายแก่ร่างกายได้ เช่น สารกันบูดชื่อ กรดเบนโซอิก หากใน 1 วัน เรารับประทานอาหารอะไรที่มีสารชนิดนี้อยู่ไม่เกิน 500 มิลลิกรัม ดับ และไตสามารถกำจัดออกได้ทางปัสสาวะ

แต่ถ้าเกิน 500 มิลลิกรัม ทุกวัน ดับและไตจะทำงานหนัก และถ้ากำจัดออกไม่หมดก็จะสะสมในร่างกาย เสี่ยงต่อไตพิการได้

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข กำหนดให้ใช้สารกันบูดทุกชนิดรวมกันได้ไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม

วันนี้สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างเส้นกวยเตี๋ยวแต่ละชนิดเพื่อตรวจสอบหาสารกันบูดตกค้าง 2 ชนิด ผลวิเคราะห์เป็นอย่างไร พิจารณากันเองดังในตาราง



ทางที่ดีอย่ารับประทานบ่อยนัก และหลีกเลี่ยงการซื้อกวยเตี๋ยวเส้นสดที่ขายไม่หมดในวันต่อวัน เพื่อความปลอดภัย

ข้อมูลจาก : 